

CAUSERIE AGRICOLE

Propos d'Etable.---Suite.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Les aliments donnés aux animaux leur sont offerts tels qu'on les a récoltés, ou bien après avoir subi certaines préparations, qui ont pour objet de les rendre plus appétissants, plus digestibles, d'une conservation et d'une administration économiques et plus faciles. Ces préparations dépendent du but que l'on se propose, de la nature des substances qu'elles intéressent, des animaux qui doivent les consommer au plus grand profit du nourrisseur.

En somme on peut réduire à six les diverses préparations que l'on fait subir aux aliments avant de les administrer aux animaux, savoir : le mélange, la division, la macération, la cuisson, la fermentation et la salaison. Chacune d'elles a ses avantages particuliers, chacune d'elles aurait aussi ses inconvénients ; cela revient à dire que chacune ne doit être appliquée, employée que dans les conditions indiquées par l'expérience.

*Mélanges.*—En ce qui concerne les mélanges par exemple, si utiles, si précieux en certaines circonstances et notamment lorsqu'il s'agit, pour le cheval, de ménager une transition nécessaire entre le régime du sec et le régime du vert et réciproquement, il est positif qu'ils n'ont plus que des inconvénients lorsqu'ils réunissent, pour les offrir ensemble, ces grains qui n'ont plus ni la même forme, ni la même densité. Chacun, ayant sa forme particulière et sa densité propre, appelle en quelque sorte un travail spécial de la part de l'appareil de la mastication. Ce travail s'exécute mal quand la ration, c'est-à-dire quand le repas est composé de plusieurs espèces de grains mêlés. On s'expose alors à ce que les grains plus petits soient ingérés par l'animal sans avoir été triturés ni broyés et par suite traversent en pure perte le corps ; car non atteints par les différents actes de la digestion, ils sont rejetés non intacts, sans avoir rien cédé à l'économie des éléments de nutrition qu'ils contiennent.

Dans ce cas, il faut modifier par un moyen quelconque la densité du grain, ou le mêler à d'autres aliments, foin ou paille hachés, dont l'ingestion ne peut être opérée qu'à la suite d'une mastication plus achevée.

Entre autres moyens de détruire tout ou partie du degré de cohésion des grains, nous indiquerons la mouture, le concassage, l'applatissage, le trempage, la cuisson.

En dehors de ce cas tout spécial, beaucoup de mélanges ont leur raison d'être, une utilité toute démontrée. Ainsi il est des aliments très aqueux qu'on se trouverait mal de donner seuls. On n'en tire profit qu'en les mélangeant à d'autres plus secs, tels que le son, les farines, les tourteaux. D'autres, trop nutritifs par eux-mêmes, trop succulents, doivent au contraire être mêlés à des substances de nature plus aqueuses ou moins riches. Il est assez ordinaire qu'on emploie les mélanges pour faire consommer des matières de moindre valeur, comme de vieilles

pailles, des foins médiocres, des feuilles de blé d'inde etc, et alors on les coupe, on les hache, on les divise pour faciliter d'autant la mêlée. Par cette manière de faire, on le voit, les qualités de certains aliments corrigent en partie l'insuffisance des autres qui en est très souvent améliorée, et l'on fait consommer au bétail des matières qu'il refuserait complètement, si on les lui présentait isolées.

Il y a d'ailleurs des mélanges bien divers et leur composition multiple aide à jeter plus de variété dans l'alimentation. Or cette variété nous l'avons déjà vu, est un point essentiel et un moyen de fournir plus sûrement à chaque animal la proportion normale de matière azotées ou non azotées nécessaires à son bon entretien d'une part et d'autres part à son rendement le plus élevé. Ceci, nous insistons, est de la plus haute importance et est devenu l'objet d'attentions très suivies de la part d'éleveurs et de nourrisseurs émérites. C'est devenu une science particulièrement intéressante par les bons résultats que donne son application judicieuse. Voici en quels termes en a parlé un agronome bien connu, doublé d'un bon praticien, M. F. Villeroy.

“ Pour obtenir des aliments le plus grand effet utile, il faut qu'il existe un certain rapport entre les substances azotées et les substances non azotées qui composent la nourriture. Des expériences répétées ont montré que ce rapport est comme 1 est à 5.2/10. C'est à dire qu'avec une partie d'aliments azotés, il faut 5 parties d'aliments non azotés, et que si l'on observe exactement cette proportion on obtient des aliments tous leur effet utile. Si, par exemple, à 1 partie d'aliments azotés, on mêlait 2 parties d'aliments non azotés, on perdrait pour nutrition 2 parties des ces derniers qui traverseraient le corps en pure perte. Si au contraire, on faisait le mélange dans les proportions de 1 à 4, l'effet de la nourriture ne serait pas complet, et on perdrait 1/5 de l'effet utile des aliments azotés.

M. Boussingault a donné un tableau comparatif de la valeur nutritive des aliments sous le rapport de l'azote qu'ils renferment.

	Equivalents nutritifs calculés sur l'azote.	Matières nutritives non azotées. En excès dans l'équivalent.	Manquant dans l'équivalent.	Paille à ajouter pour compléter l'équivalent.
Foin de prairie.....	100	..	..	..
Regain de foin.....	58	..	23	51
Trèfle fané.....	67	..	20	44
luzerne fanée.....	60	..	21	47
Pailles de céréales.....	357	106	..	..
Betterave champêtre.....	548	..	4	9
Betterave rouge à sucre.....	256	..	18	40
Carotte.....	353	..	13	29
Pomme de terre rouge.....	230	10	..	..
Topinambour.....	348	9	..	..
Navet blanc.....	884	4	..	..
Balles de blé.....	139	26	..	..
Seigle.....	69	..	1	2
Avoine.....	61	..	7	15
Sarrasin.....	58	..	9	20
Fèves olles.....	23	..	37	82
Pain de lin.....	22	..	40	89

Ce qui veut dire que le bon foin des prés naturels peut être considéré comme la nourriture nouvelle des ani-